SNI

Standar Nasional Indonesia

SNI 4108.3:2011

# Kepiting *(Scylla serrata)* hidup untuk konsumsi - Bagian 3: Penanganan

ICS 67.120.30

Badan Standardisasi Nasional

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

© BSN 2011

Hak cipta dilindungi undang-undang. Dilarang menyalin atau menggandakan sebagian atau seluruh isi dokumen ini dengan cara dan dalam bentuk apapun dan dilarang mendistribusikan dokumen ini baik secara elektronik maupun tercetak tanpa izin tertulis dari BSN

BSN
Gd. Manggala Wanabakti
Blok IV, Lt. 3,4,7,10.
Telp. +6221-5747043
Fax. +6221-5747045
Email: dokinfo@bsn.go.id
www.bsn.go.id

Diterbitkan di Jakarta

# Daftar isi

Daftar isi ..... i
Prakata ..... ii
1 Ruang lingkup ..... 1
2 Acuan normatif ..... 1
3 Istilah dan definisi ..... 1
4 Bahan ..... 1
5 Peralatan ..... 1
6 Penanganan dan pengemasan ..... 2
7 Syarat pengemasan ..... 3
8 Pelabelan ..... 3
Lampiran A (informatif) Diagram alir proses kepiting hidup untuk konsumsi ..... 5
Bibliografi ..... 6

Gambar A.1 - Diagram alir proses kepiting hidup untuk konsumsi ..... 5

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

© BSN 2011

# Prakata

Dalam rangka memberikan jaminan mutu dan keamanan pangan komoditas kepiting (*Scylla serrata*) hidup untuk konsumsi yang akan dipasarkan di dalam dan luar negeri, maka perlu disusun suatu Standar Nasional Indonesia (SNI) sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan.

Standar ini merupakan revisi 01-4108-1996, *Kepiting hidup*.

SNI ini terdiri dari 3 (tiga) bagian yang tidak terpisahkan yaitu :

- Bagian 1: Spesifikasi;
- Bagian 2: Persyaratan bahan baku;
- Bagian 3: Penanganan.

Standar ini disusun oleh Panitia Teknis 65-05 Produk Perikanan, yang telah dirumuskan melalui rapat teknis, dan rapat konsensus pada tanggal 21 Oktober 2009 di Pangandaran. Dihadiri oleh wakil-wakil produsen, konsumen, asosiasi, lembaga penelitian, perguruan tinggi serta instansi terkait sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan.

Berkaitan dengan penyusunan Standar Nasional Indonesia ini, maka aturan-aturan yang dijadikan dasar atau pedoman adalah:

1. Undang-Undang No.7 tahun 1996 tentang Pangan.
2. Undang-Undang No.8 tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen.
3. Undang-Undang No.31 tahun 2004 tentang Perikanan dan amandemen Undang-undang No 45 tahun 2009.
4. Peraturan Pemerintah No.69 tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan.
5. Peraturan Pemerintah No. 82 tahun 2001 tentang Pengelolaan Kualitas Air dan Pengendalian Pencemaran Air.
6. Peraturan Pemerintah No.28 tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan
7. Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan No. PERMEN 01/MEN/2007 tentang Pengendalian Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan
8. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan No. KEP. 06/MEN/2002 tentang Persyaratan dan Tata Cara Pemeriksaan Mutu Hasil Perikanan yang Masuk ke Wilayah Republik Indonesia.
9. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan No. KEP. 01/MEN/2007 tentang Persyaratan Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan Pada Proses Produksi, Pengolahan dan Distribusi.

Standar ini telah melalui proses jajak pendapat pada tanggal 22 Maret 2010 sampai dengan 22 Mei 2010 dengan hasil akhir RASNI.

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

# Kepiting *(Scylla serrata)* hidup untuk konsumsi - Bagian 3: Penanganan

## 1 Ruang lingkup

Standar ini menetapkan penanganan dan pengemasan kepiting hidup.

## 2 Acuan normatif

SNI 4108.2:2011, *Kepiting (Scylla serrata) hidup untuk konsumsi – Bagian 2: Persyaratan bahan baku*.

SNI 01-4856-2006, *Pengemasan kepiting hidup melalui sarana angkutan udara*.

## 3 Istilah dan definisi

**3.1**
**potensi bahaya**
potensi kemungkinan terjadinya bahaya di dalam suatu proses penanganan dan pengemasan produk yang meliputi 2 aspek yaitu bahaya yang akan mengakibatkan gangguan terhadap keamanan pangan (*food safety*) dan mutu produk (*wholesomeness)*

## 4 Bahan

### 4.1 Bahan baku

Bahan baku kepiting hidup sesuai SNI 4108.2:2011.

### 4.2 Bahan penolong

#### 4.2.1 Air

Air yang dipakai sebagai bahan penolong untuk kegiatan di unit penanganan menggunakan air payau.

## 5 Peralatan

### 5.1 Jenis Peralatan

Peralatan yang digunakan adalah sebagai berikut:
a) alat pengemas;
b) keranjang plastik;
c) kotak styrofoam;
d) pisau/gunting;
e) bak peniris;
f) tali pengikat
g) timbangan.

### 5.2 Persyaratan peralatan

Semua peralatan yang digunakan dalam penanganan dan pengemasan kepiting hidup untuk konsumsi mempunyai permukaan yang halus dan rata, tidak mengelupas, tidak berkarat,

© BSN 2011


"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

tidak merupakan sumber cemaran mikroba, tidak retak, tidak menyerap air, tidak mempengaruhi mutu produk dan mudah dibersihkan. Semua peralatan dalam keadaan bersih sebelum, selama dan sesudah digunakan.

## 6 Penanganan dan pengemasan

### 6.1 Penerimaan

#### 6.1.1 Kemasan

a) Potensi bahaya: Kontaminasi karena bahan kemasan bukan *food grade*
b) Tujuan: mendapatkan kemasan yang *food grade*.
c) Petunjuk: kemasan yang diterima di unit pengolahan diverifikasi terkait keamanan pangan, kemudian disimpan pada gudang penyimpanan yang saniter dan terlindung dari sumber kontaminasi.

#### 6.1.2 Label

a) Potensi bahaya: Kontaminasi karena bahan label bukan *food grade*
b) Tujuan: mendapatkan label yang *food grade*.
c) Petunjuk: label yang diterima di unit pengolahan diverifikasi, terkait keamanan pangan, kemudian disimpan pada gudang penyimpanan yang saniter dan terlindung dari sumber kontaminasi.

#### 6.1.3 Bahan baku

a) Potensi bahaya: kerusakan fisik dan kematian kepiting karena kesalahan penanganan.
b) Tujuan: memperoleh kepiting hidup yang memenuhi persyaratan mutu.
c) Petunjuk: dilakukan uji secara organoleptik, kepiting yang mati ditolak, kepiting hidup ditampung dalam wadah dengan media air payau sesuai dengan habitatnya, ditangani secara cepat, cermat dan saniter. Kepiting hidup diidentifikasi untuk kemudahan dalam penelusuran *(traceability)* asal bahan baku.

### 6.2 Sortasi

a) Potensi bahaya: kepiting mati, kerusakan fisik, dan mutu kepiting tidak sesuai spesifikasi karena kesalahan penanganan.
b) Tujuan: mendapatkan kepiting hidup dengan mutu sesuai spesifikasi.
c) Petunjuk: kepiting dipisahkan berdasarkan mutu secara cepat, cermat dan saniter dengan mempertahankan kepiting tetap dalam keadaan hidup.

### 6.3 Pengikatan

a) Potensi bahaya: kerusakan fisik.
b) Tujuan: memudahkan penyusunan serta menghindari kerusakan fisik.
c) Petunjuk: Kepiting hidup diikat masing-masing capit dan kakinya menjadi satu dengan badan secara baik, benar, kuat dan rapih dengan menggunakan tali rafia.

### 6.5 Pemberokan

a) Potensi bahaya: kontaminasi bakteri patogen yang diakibatkan keluarnya kotoran dan kencing kepiting hidup.
b) Tujuan: Kepiting hidup tidak mengeluarkan kotoran pada saat proses pengiriman.
c) Petunjuk: Kepiting hidup yang sudah diikat dengan baik, benar, kuat dan rapih

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

selanjutnya diberokan dengan cara ditempatkan dalam wadah dan diberi air ¾ badan sesuai dengan habitatnya tanpa diberi makan minimal 48 jam.

### 6.4 Penimbangan

a) Potensi bahaya : kerusakan fisik, dan mutu kepiting tidak sesuai spesifikasi karena kesalahan penanganan.
b) Tujuan: mendapatkan kepiting hidup dengan mutu sesuai spesifikasi.
c) Petunjuk: Kepiting ditimbang di dalam wadah secara cepat, cermat, dan saniter.

### 6.5 Pencucian

a) Potensi bahaya: kemunduran mutu karena kerusakan fisik.
b) Tujuan: mendapatkan mutu kepiting yang bersih sesuai spesifikasi.
c) Petunjuk: kepiting dicuci dengan menggunakan air payau, secara cepat, cermat dan saniter.

### 6.6 Pengemasan

a) Potensi bahaya: kerusakan fisik, kontaminasi dari media dan kematian kepiting.
b) Tujuan: mendapatkan mutu kepiting hidup yang sesuai spesifikasi.
c) Petunjuk: kepiting yang sudah diikat disusun berlapis dengan kemiringan ± 45° secara cepat, cermat dan saniter kemudian dikemas dalam wadah styrofoam, ditutup rapat (*seal*) dan diberi label.

### 6.7 Pemuatan

a) Potensi bahaya: kematian kepiting karena kesalahan penanganan.
b) Tujuan: mendapatkan kepiting hidup yang sesuai spesifikasi mutu.
c) Petunjuk: kepiting hidup dimuat dan ditransportasikan sesuai SNI 01-4856-2006, Pengemasan kepiting hidup melalui sarana angkutan udara.

## 7 Syarat pengemasan

### 7.1 Bahan kemasan

Bahan kemasan kepiting hidup harus bersih, tidak mencemari produk yang dikemas dan memenuhi persyaratan keamanan pangan.

### 7.2 Teknik pengemasan

Produk kepiting hidup dikemas dengan cepat, cermat secara saniter dan higienis. Pengemasan harus dilakukan dalam kondisi yang dapat mencegah terjadinya kontaminasi dari luar terhadap produk akhir.

## 8 Pelabelan

Setiap kemasan produk kepiting hidup yang diperdagangkan agar diberi label dengan benar dan mudah dibaca, mencantumkan bahasa yang dipersyaratkan disertai keterangan sekurang-kurangnya sebagai berikut:
a) nama produk;
b) berat bersih atau isi bersih;
c) daftar bahan yang digunakan;

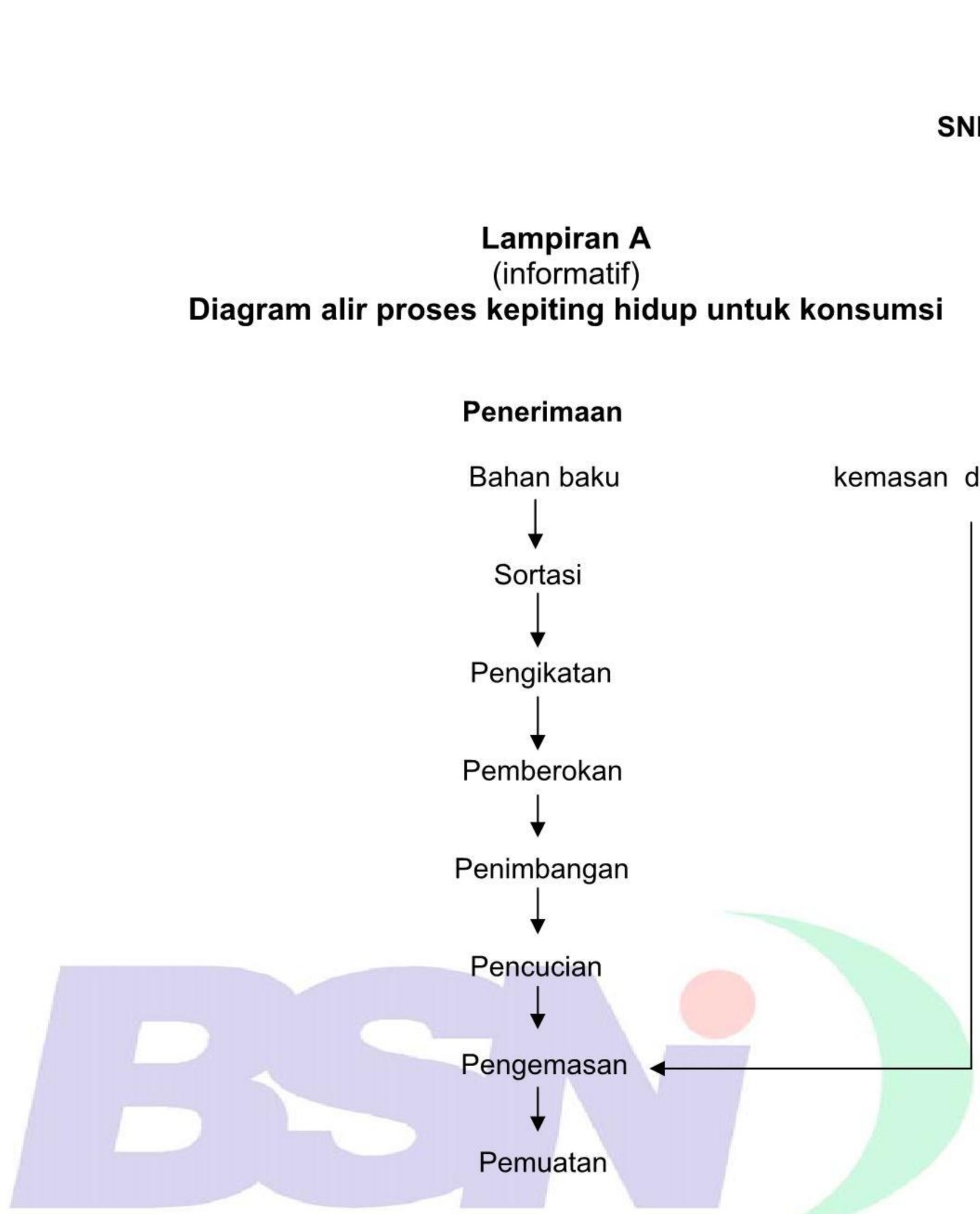
"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

d) nama dan alamat produsen pihak yang memproduksi atau memasukkan pangan ke dalam wilayah Indonesia;
e) tanggal, bulan dan tahun produksi.

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

© BSN 2011

# Lampiran A
(informatif)
## Diagram alir proses kepiting hidup untuk konsumsi




**Gambar A.1 - Diagram alir proses kepiting hidup untuk konsumsi**

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

## Bibliografi

*Teknologi Pengemasan Pangan, Institut Pertanian Bogor, 1988/1989.*

*Petunjuk Teknik Sanitasi dan Higiene dalam unit pengolahan hasil perikanan, Direktorat Jenderal Perikanan, 1997.*

*Joint FAO/WHO Food Standards Programmee Codex Alimentarius Commission Vol 9A, Code of Practice for Fish And Fishery Products (CAC/RCP 52-2003, Rev. 2-2005).*

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

© BSN 2011

“Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

© BSN 2011

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

**BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN**
**Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3,4,7,10**
**Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270**
**Telp: 021- 574 7043;  Faks: 021- 5747045;  e-mail : bsn@bsn.go.id**

© BSN 2011